



## 東南科技大學高教深耕計畫業師協同教學成果表

主軸計畫 A：推動創新教學 優化學習成效 A2 業師協同教學

對應本校中程校務發展：關懷社會 放眼國際

|       |                |      |      |
|-------|----------------|------|------|
| 課程名稱  | 餐廳經營實務II       |      |      |
| 上課地點  | 中正 103 RATA 餐廳 | 班 級  | 餐旅二甲 |
| 原授課教師 | 梁才發            | 業師姓名 | 王鍵豪  |

## 業師協同授課目的

本課程的目標在於使學生學習廚房實務製備，與餐廳經營管理 並藉由實習的過程中，讓學生解餐廳經營及廚房作業流程。業師以業界實務經驗，與同學分享心得與傳授經驗，落實學理之運用。協助學生瞭解餐飲業的文化與職場倫理及烹飪技巧。

## 課程紀錄

## 1. 課程表

| 日期   | 時間          | 授課主題     | 授課教師 |
|------|-------------|----------|------|
| 3/15 | 10:20~14:10 | 餐廳經營經驗分享 | 王鍵豪  |
| 3/22 | 10:20~14:10 | 餐廳經營經驗分享 | 王鍵豪  |
| 3/29 | 10:20~14:10 | 餐廳經營經驗分享 | 王鍵豪  |

2. 人數統計： 56 人

## 具體成效

1. 本學期業師協同教學授課方式：實務經驗分享 實務操作教學、實習課程  
輔導證照考試(證照名稱：\_\_\_\_\_，通過人數：\_\_\_\_\_人或考試日期\_\_\_\_\_)  
校外參觀、體驗學習(地點：\_\_\_\_\_)  
指導專題製作、專題競賽(專題或競賽名稱：\_\_\_\_\_，獲獎人數：\_\_\_\_\_人)

## 2. 教學成效：

學生：業師以業界實務的經驗，與同學分享業界心得，並協助學生瞭解餐飲業的文化、職場倫理及烹飪技巧，對學生學習成效非常的好。

老師：本課使學生了解，並學習餐飲業內外場工作流程，與餐廳經營管理 並藉由業師實際的分享實務經驗的過程中，讓學生更進一步的了解，餐廳經營及廚房工作的酸甜苦辣。

問卷資料回饋(請同學上網填答 <https://forms.gle/DTMr7czZM8QECyqM8>)



上課照片(至少 8 張，請加簡要說明)



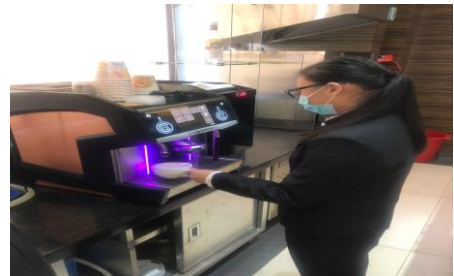
餐廳營業前會議



業師指教導學生



業師指教導學生



學生操作咖啡機



菜單照片



飲料菜單



越南牛肉河粉成品照片



咖啡成品照片